SAVOURER SIMPLEMENT.

Enfin: un système à capsules de qualité gastro.

MAKE IT Wonderful!

FRANKE





PARFAIT, SIMPLEMENT.

Le nouveau chef d'œuvre d'ingénierie.

Pour être francs, nous sommes assez fiers de nous: nous avons réussi à mettre toute notre expérience et compétence café dans une petite capsule. Une innovation que tous les bureaux et établissements aux exigences gastronomiques attendaient depuis longtemps.

Les nouveaux appareils à capsules vous permettent de créer toute variation de café en excellente qualité barista. Leur commande est si simple que vous pourrez immédiatement démarrer sans plus y réfléchir. L'entretien aussi devient un vrai plaisir: la machine se nettoie automatiquement d'elle-même.

Les nouveaux appareils à capsules sont simplement un plaisir, de leur maniement à leurs sensations gustatives variées; avec un excellent design fonctionnel, ils prennent peu de place et séduisent par un rapport coût-efficacité intéressant.



DÉSORMAIS, CHACUN PEUT ÊTRE UN BARISTA.

Ce multi-talent compact maîtrise tous les défis, et le tout en qualité gastro.

UNE MOUSSE DE LAIT DE RÊVE.

Grâce à la technologie Foammaster™, la mousse de lait est toujours comme faite à la main.

Le monde raffole de boissons chaudes, chacun ayant son favori très personnel. Qu'il s'agisse d'un espresso, d'un cappuccino, d'un americano ou d'un latte macchiato: les appareils professionnels à capsules de Franke en ont pour tous les goûts. Et créent comme par magie des thés subtils (un Earl Grey classique… un chaï latte) ou un chocolat chaud dans toutes les variantes.

Le K-fee® PROFESSIONAL SYSTEM vous laisse toute liberté de proposer confortablement tous les types de boissons sans risque. Ces appareils compacts prennent moins de place que des machines à café habituelles, tout en ayant une distribution fiable de tasses en excellente qualité gastronomique.

Il existe différents types de mousses de lait. Le Foammaster™ maîtrise l'art de créer la mousse optimale pour chaque boisson; la mousse de lait étant chaque fois fraîchement préparée, rapidement et en douceur.

L'appui d'un bouton suffit et des cafés au lait classiques, de nouvelles spécialités latte ou des boissons à la mousse de lait sont déjà prêts à être dégustés. Le nettoyage, lui aussi, fonctionne par appui d'un bouton. Le Foammaster™ est entièrement autonettoyant.

FRANKE

K-fee PROFESSIONAL SYSTEM

Espresso
Coffee
Filter Coffee
Tea

09:15

Chocolate
Milk Coffee
Cappuccino
Latte Macchiato
Tea Latte

DIFFICILE DE FAIRE PLUS SIMPLE.

Pourquoi les nouveaux appareils vous seront familiers dès la première seconde.

Tout le monde peut se servir de cette machine à capsules, sans initiation et sans mode d'emploi. On sait immédiatement où appuyer pour obtenir la boisson souhaitée. L'écran intelligent évite de réfléchir trop longtemps, en signalant en huit langues différentes s'il faut remplir de l'eau ou vider le réservoir de capsules. Vous pourrez aussi configurer rapidement et simplement chaque boisson pour la personnaliser (quantité d'eau, temps d'infusion, température).

L'unité d'infusion automatique rend la préparation particulièrement confortable. L'appui d'un bouton suffit à la sélection du produit, la machine se charge du reste. La capsule étant éjectée après le processus d'infusion, l'unité d'infusion ne sera pas polluée par des capsules utilisées. Le rinçage régulier du bec verseur et de la chambre d'infusion éliminera tous les restes de la boisson précédente. Après un espresso, vous pouvez directement préparer un café décaféiné, ou bien un thé fin après un chocolat corsé. Le résultat sera toujours une boisson parfaite.

OUBLIEZ LE NETTOYAGE!

Un autonettoyage raffiné fait gagner du temps, tout en garantissant une hygiène complète à 100 %.

Outre une expérience gustative variée et sa commande intuitive, ce système offre un troisième avantage imbattable: son nettoyage entièrement automatique. La machine s'en charge automatiquement… le temps de faire une pause ou de se consacrer à des tâches plus productives.

L'ensemble du processus hygiénique se déroulant dans un circuit fermé, il n'y a aucun contact des collaborateurs ou des denrées alimentaires avec des produits chimiques.

Nettoyage du système de lait

- Dosage automatique du produit détergent
- Cartouche de détergent intégré
- Un réservoir de nettoyage séparé évite toute contamination du lait
- Le nettoyage démarre en insérant le réservoir
- Conforme HACCP


YOUR
BRAND
PROFESSIONAL
YOUR
BRAND
K-fee
PROFESSIONAL
SYSTEM
YOUR
BRAND
PROFESSIONAL
YOUR
BRAND
K-fee
PROFESSIONAL
SYSTEM
YOUR
BRAND
K-fee
PROFESSIONAL
SYSTEM

UN PARTENARIAT SIMPLEMENT FORT.

Le K-fee® PROFESSIONAL SYSTEM

Les appareils de Franke + les capsules de K-fee® = la garantie de sensationnels cafés, thés et boissons au chocolat en excellente qualité gastronomique. K-fee® est un expert reconnu de la technologie des capsules. Le K-fee® PROFESSIONAL SYSTEM a été conçu en solution (brevetée) autonome multi-boissons.

La capsule professionnelle
La capsule professionnelle développée par Franke et K-fee® contenant davantage garantit un goût plus intensif, même pour de grandes boissons.

Sa forme empêche le vol de capsules au lieu de travail. Ces capsules ne peuvent s'utiliser pour des machines de particuliers.

Votre capsule personnalisée
En tant que partenaire commercial de K-fee® PROFESSIONAL SYSTEM, vous disposez d'une solution système personnalisée. Vous pouvez soit reprendre une recette existante de K-fee®, soit décider vous-même des mélanges et les faire produire par K-fee®. Vous pouvez également fournir votre propre café torréfié à K-fee® qui le traitera et le mettra en capsules.

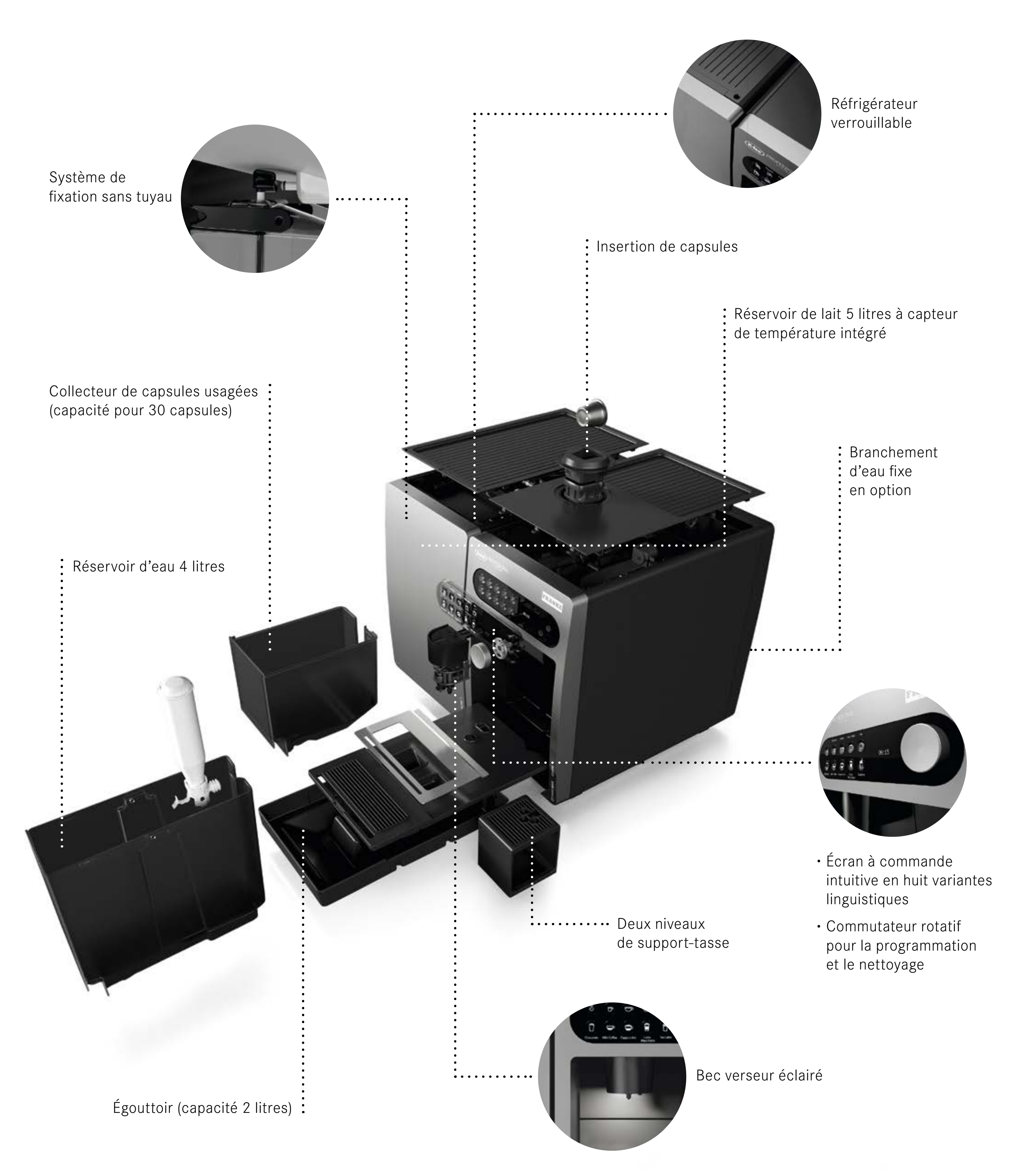
Le design du conditionnement est aussi librement sélectionnable. Faites apposer le logo de votre entreprise sur les capsules et le conditionnement; proposez votre propre café!





L'AMOUR DU DÉTAIL.

Ce qui se cache derrière la simplicité.



C200

SPÉCIALITÉS PRODUITS

Ristretto | Espresso	✔
Café | Café crème	✔
Chocolat	✔
Thé	✔

MODÈLE DE MACHINE

Modèle	C200
Branchement électrique	220-240 V 1LN PE 50/60 Hz
Puissance	1,48 kW

(Autres variantes de raccordement sur demande)

ARRIVÉE D'EAU

Alimentation	Tuyau métallique avec écrou d'accouplement G3/8", L = 1,5 m
Pression d'eau	80 à 800 kPa (0,8 à 8,0 bars)
Dureté de l'eau	70 mg CaO/1 l d'eau maxi (7 °dH, 13 °fH)
Teneur en chlorure	100 mg/l maxi
pH idéal	7

SORTIE D'EAU

Tuyau de sortie D = 16 mm, L = 2000 mm

DIMENSIONS

Largeur 27 cm | Hauteur 45 cm | Profondeur 51,4 cm

POIDS

Net 13,5 kg | Brut 18 kg



C250FM

SPÉCIALITÉS PRODUITS

Ristretto | Espresso	✔
Café | Café crème	✔
Cappuccino | Latte macchiato	✔
Chocolat	✔
Thé	✔

MODÈLE DE MACHINE

Modèle	C250FM*
Branchement électrique	220-240 V 1LN PE 50/60 Hz
Puissance	1,95-2,3 kW

(Autres variantes de raccordement sur demande)

* Breveté par/licensed by Thermoplan

ARRIVÉE D'EAU

Alimentation	Tuyau métallique avec écrou d'accouplement G3/8", L = 1,5 m
Pression d'eau	80 à 800 kPa (0,8 à 8,0 bars)
Dureté de l'eau	70 mg CaO/1 l d'eau maxi (7 °dH, 13 °fH)
Teneur en chlorure	100 mg/l maxi
pH idéal	7

SORTIE D'EAU

Tuyau de sortie D = 16 mm, L = 2000 mm

DIMENSIONS

Largeur 54,3 cm | Hauteur 45 cm | Profondeur 51,4 cm

POIDS

Net 36 kg | Brut 42 kg



19 329 673 / 03.15 / Prospekt Capsule / CH-FR



Franke Kaffeemaschinen AG
Franke-Strasse 9
4663 Aarburg
Suisse
Fon +41 62 787 31 31
www.franke.com

Franke Coffee Systems GmbH
Franke Strasse 1
97947 Grünsfeld
Allemagne
Fon +49 9346 9278 0
Fax +49 9346 9278 100
www.franke.de

Franke Coffee Systems
UK Ltd
18 Handley Page Way
Old Parkbury Lane
St Albans
Hertfordshire AL2 2DQ
Angleterre
Fon +44 1923 635700
Fax +44 1923 635701
www.franke.com

Franke Japan Inc.
Amflat, 12-35-12
Nihonbashi Ningyocho, Chuo
Tokyo 103-0013
Japon
Fon +81 3 5642 5880
www.franke.com

Franke Coffee Systems
Americas
800 Aviation Parkway
Smyrna, TN 37167
États-Unis
Fon +1 615 462 4265
Fax +1 615 462 4400
www.franke.com

